



# Œufs bénédicte



Categoria



Tempo de preparação

30min



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Select



Nº de pessoas

6 pessoas

## Ingredientes



10 cuillères à soupe d'huile d'olive Gourmet



1dl de vinaigre Gallo de Vin Blanc

- Pour la sauce hollandaise:
  - 5 jaunes d'oeufs
  - 5 cuillères à soupe d'eau
  - 2 cuillères à soupe de jus de citron
  - Sel et poivre à votre convenance
  - -
- Pour les oeufs:
  - 6 oeufs

## Modo de preparação

1

Pour la sauce hollandaise:

2

Faire chauffer l'huile d'olive Gallo Gourmet et réserver.

3

Dans un bol en céramique, déposer les jaunes d'oeufs, les 5 cuillères à soupe d'eau et le jus du citron

4

Battre avec un fouet jusqu'à obtenir un mélange lisse ayant doublé de volume.

5

Faire cuire à feu très doux au bain-marie en continuant à battre.

6

Sans cesser de battre, ajouter petit à petit l'huile d'olive Gallo Gourmet.

7

A feu doux, battre jusqu'à obtenir une crème, mais sans laisser bouillir.

8

Pour savoir lorsqu'elle est à point, relever le fouet - la crème devra laisser une trace en glissant.

**9**

Retirer du feu, assaisonner avec du sel et du poivre.

**10**

Couvrir et réserver à température ambiante pour éviter que la crème ne refroidisse avant d'être servie.

**11**

L'eau du bain marie ne doit pas couler dans le bol.

**12**

**13**

Pour pocher les oeufs:

**14**

Dans une casserole, faire bouillir 9 volumes d'eau pour un de vinaigre de vin blanc Gallo et créer un mouvement en spirale à l'aide d'un fouet.

**15**

Placer l'oeuf au centre de façon à ce qu'il se replie sur lui.

#### *Produtos utilizados*



*Gourmet*

Huile d'Olive Vierge Extra



*Vin Blanc*

Vinaigre Quotidiens



*Mais receitas em*

*[www.galloporthugal.com](http://www.galloporthugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide